

Best Available Copy
EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 58047451
PUBLICATION DATE : 19-03-83

APPLICATION DATE : 13-09-81
APPLICATION NUMBER : 56144537

APPLICANT : TAKEDA FUMISUKE;

INVENTOR : OOTA TOSHIYUKI;

INT.CL. : A23L 1/06 A23L 1/20

TITLE : PREPARATION OF SOYA MILK JELLY

ABSTRACT : PURPOSE: To prepare soya milk jelly having excellent taste, flavor, and handleability, and extremely high preservability and dry resistance, and good for health, by filling and sealing soya milk and a gelatinizing material in a heat-resistant container, and sterilizing the content with heat under pressure.

CONSTITUTION: Soya milk, a gelatinizing material such as carrageenan, agar, gelatin, etc., and other ingredients such as sugar, wine, etc. are filled in a heat- resistant container made of e.g. aluminum, and sealed. The container is put in a retort-type pressure heating chamber, and heat-sterilized under pressure to obtain the objective product.

COPYRIGHT: (C)1983,JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁 (JP) ⑪ 特許出願公開
 ⑫ 公開特許公報 (A) 昭58—47451

⑩ Int. Cl.³
 A 23 L 1/06
 1/20

識別記号

厅内整理番号
 6760—4B
 6714—4B

⑬ 公開 昭和58年(1983)3月19日
 発明の数 1
 審査請求 未請求

(全 2 頁)

④豆乳ゼリーの製法

②特 願 昭56—144537
 ②出 願 昭56(1981)9月13日
 ②発明者 太田敏行

松戸市松戸新田17—109
 ①出願人 太田敏行
 松戸市松戸新田17—109
 ①出願人 竹田文祐
 横浜市緑区鴨居町1664

明細書

1. 発明の名称 豆乳ゼリーの製法

2. 特許請求の範囲

耐熱性容器に豆乳ヒゼリー材料を充てんした後密閉し、次いでこれをレトルト式加圧加熱法で加熱殺菌することを特徴とする豆乳ゼリーの製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は豆乳ヒゼリー材料を耐熱性密閉容器内でレトルト式加圧加熱法で加熱殺菌するため、加熱溶解したゼリー液と豆乳は複合効果をあらわし、

豆乳特有の風味がさうやかになり、これを冷却すらヒゼリーになる。

これは取り扱いが容易で耐熱性、耐乾燥性が極めて大きく又健康的にも好しく全く独特のすぐれた風味を有するゼリーになる。

ゼリー材料はカラギーナン、寒天、ゼラチン等が適当であるが、海藻類であるカラギーナン、寒天等が植物性の豆乳と相俟つて健康的であるため好しい。特にカラギーナンは耐熱性が大きく、豆乳ヒゼリーの複合効果も大きく、保存中多少脱水する傾

向があるため、豆乳ゼリーがヒレやすく又開缶後の耐乾燥性も大きく極めて好しい。

本豆乳ゼリーには、一般には糖、調味料、有機酸、アルコール、果汁、果実等がそのまま又は加工処理されて適宜選択されて加えられるのが普通である。

糖は甘味をつけると同時に風味をさうやかにする。特にゼリー材料がカラギーナンの場合はゼリーがシロップでおおわれた状態になり、極めてヒレやすく、開缶後の耐乾燥性が更に大になり、極めて美味になる。

糖ヒアルコール又は(および)有機酸と併用すると、さうやかな甘味にさうやかのアルコール味又は酸味が加味されて極めて大になる。

果汁、果実は植物性であり、豆乳ヒゼリーと健康的に好しいだけでなく、全く独特のすぐれた風味になる。

レトルト式加圧加熱法は通常の方法を行ふ。大体60℃以上、好しくは、70~120℃が適当である。

特開昭58-47451(2)

耐熱性容器は耐熱性ならば任意であるが酸素遮
避性の小さいプラスチック、アルミニウムからな
り密閉できるものが適当であり、特に手で容易に
開缶できる構造のものが適当である。

加えらアルコールはアルコール、洋酒、ワイン、
しょうちゅう、酒等が適当である。

加えら有機酸は酢酸、酢、クエン酸、リンゴ酸、
乳酸、酒石酸、コハク酸、ソルビン酸、アスコ
ルビン酸等が適当である。

実施例

カラギーナン 1部 水 100部 豆乳 2
0部 砂糖 30部 ワイン 10部 を加熱溶
解した後これをアルミニウム容器に充てんし、手
で容易に開缶できる構造にしたアルミニウムの蓋
で密閉する。これを通常のレトルト式加圧加熱缶
に収容して約90°Cで約30分加熱殺菌した後加
圧下で冷却して商品を取り出す。

これは耐腐敗性、耐乾燥性が大きく全く独特のす
ぐれた風味を有する豆乳ゼリーであった。

特許出願人 太田敏行